

Mazanec Wielkanocny

Składniki na zaczyn:

- 200 ml ciepłego mleka
- 25 g drożdży świeżych
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru

Składniki na ciasto:

- 600 g mąki pszennej
- 2 jajka
- 30 g roztopionego masła
- sok z połowy cytryny
- otarta skórka z połowy cytryny
- 120 g cukru trzcinowego
- 70 g rodzynek

Składniki na glazurę:

- 1 żółtko jaja
- 1 łyżka mleka

Dodatkowo:

- 30 g płatków migdałów

Wykonanie:

Zaczyn

Do miski kruszymy drożdże, dodajemy mąkę, cukier i zalewamy 200 ml ciepłego mleka (30-35°C). Wszystko dokładnie mieszamy, aż do rozpuszczenia się drożdży. Przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce (bez przeciągów, temperatura około 24°C) na 15-30 min, żeby drożdże zaczęły pracować.

Ciasto

Rodzynki zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na 15. Po tym czasie odsączamy je na sitku z wody. Po 15 min, gdy zaczyn ładnie pracuje, dodajemy wszystkie składniki na ciasto (mąkę, jajka, roztopione, wystudzone masło, sok z cytryny, otartą skórkę z cytryny, cukier trzcinowy) i mieszamy łyżką, żeby wszystkie składniki się połączyły. Pora dodać odsączone rodzynki i wymieszać je z resztą ciasta. Mieszamy teraz wszystko łyżką. Przekładamy ciasto na stolnicę i



wyrabiamy przez około 10 minut. Jeżeli ciasto będzie kleić się do rąk lub stolnicy dodajemy troszeczkę oleju na dłoń lub stolnicę.

Na koniec zawijamy boki pod spód, obracamy formując kulkę. Tak przygotowane ciasto wkładamy do miski posypanej mąką i przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką. Odstawiamy na 1 godz. -1 godz. 30 minut do wyrośnięcia.

Formowanie i pieczenie

U mnie wyrastanie zajęło 60 minut – wtedy ciasto wyciągamy z miski i ugniatamy 1 minutkę.

Ponownie zawijamy boki pod spód, obracamy formując kulkę. Tak przygotowane ciasto wykładamy na blaszkę do pieczenia, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia i przykrywamy ciasto ściereczką. Takie ciasto zostawiamy na 15-30 minut do podwojenia objętości.

W międzyczasie przygotowujemy glazurę, czyli dokładnie ze sobą mieszamy żółtko i mleko.

Po podwojeniu objętości ciasto nacinamy na krzyż i smarujemy glazurą. Wierzch obsypujemy płatkami migdałów.

Pamiętajmy, że piekarnik będzie nagrzewał się jakiś czas, więc włączmy go wcześniej. Piekarnik nagrzewamy do **180°C**. Ciasto pieczemy przez około 40 minut.

Po upieczeniu wyciągamy z piekarnika i studzimy na kratce.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

